PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2009

Les médaillés du Concours Général Agricole

Vins de Liqueur

Date d'édition : 25/05/2009

Présentation

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.
Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze.
Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :
- un emblême, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punchs (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

- Or : médaille d'Or
- Arg : médaille d'Argent
- Brz : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

- : vente sur place
- : vente par correspondance
- : se visite
- : hébergement en chambre d'hôtes

Divers :

- : vin issu de l'agriculture biologique

Produits divers

VINS DE LIQUEUR

FLOC DE GASCOGNE AOC

Floc de Gascogne blanc

Baylac Michel
Domaine du Grand Comte
32810 Roquelaure
05 62 65 59 45
05 62 65 59 49
michel.baylac@wanadoo.fr

Faget François
Pébérère
32100 Condom
05 62 28 11 53
05 62 28 46 10
www.armagnacfaget.com

GAEC Ferme de Gagnet
Gagnet
47170 Mezin
05 53 65 73 76
05 53 97 22 04
fermedegagnet@wanadoo.fr

EARL Menegazzo Filles
Domaine d'Embidoure
32390 Rejaumont
05 62 65 28 92
05 62 65 27 40
menegazzo.embidoure@wanadoo.fr

Terraube Jean-Marie
Domaine de Magnaut
32250 Fources
05 62 29 45 40
05 62 29 58 42

EARL de Cassagnaous
Cassagnaous
32250 Montréal
05 62 29 44 81
05 62 29 44 81

Floc de Gascogne rosé

GAEC Bordeneuve-Entras
32410 Ayguetinte
05 62 68 11 41
05 62 68 15 32

GAEC Ferme de Gagnet
Gagnet
47170 Mezin
05 53 65 73 76
05 53 97 22 04
fermedegagnet@wanadoo.fr

Terraube Jean-Marie
Domaine de Magnaut
32250 Fources
05 62 29 45 40
05 62 29 58 42

Terres de Gascogne
59 avenue des Mousquetaires
32100 Condom
05 62 28 12 16
05 62 68 39 62
tdg.cave-condom@wanadoo.fr

SCEA Raymond et Nicole Castel
Augeron
40310 Parleboscq
05 58 44 95 59
05 58 44 95 59

EARL Gratian
Polignac
32330 Gondrin
05 62 28 54 74
05 62 28 54 86

PINEAU DES CHARENTES AOC

Pineau des Charentes blanc

EARL Capbern-Gasqueton
3 route de la Grande Champagne
BP 4
16130 Gimeux
05 45 82 81 89
jeremy1963@voila.fr

EARL le Plantis des Vallées
4 rue de la Croix de l'Anglais
17490 Macqueville
05 46 26 67 76
05 46 26 68 15
queron-jean-francois@wanadoo.fr

SCEA les Groies
Les Groies
17150 Saint Bonnet sur Gironde
05 46 86 02 19
05 46 70 66 85
pineau.bossis@neuf.fr

Candillier Guy
Chez Deleaune
17500 Léoville
05 46 70 66 32

SARL Drouet et fils
1 route du Maine Neuf
16130 Salles d'Angles
05 45 83 63 13
05 43 83 65 48
contact@cognac-drouet.fr
www.cognac-drouetetfils.com

Aupit Stéphane
Cheville
16120 Bassac
06 19 12 78 01
05 45 32 05 93
cognac-aupit@orange.fr
www.cognac-auput.fr

EARL Bouyer
Domaine de Birius
4 rue des Peupliers - La Brande
17800 Biron
05 46 91 22 71
05 46 91 22 71
contact@cognac-birius.com
www.cognac-birius.com

EARL de la Romède - Domaine Pautier
Veillard
16200 Bourg Charente
05 45 81 24 89
05 45 81 04 44
domaine.pautier@cerfrance.fr

Richard Gyl
5 rue de la Rente
Figers
17800 Echebrune
05 46 96 37 60
05 46 96 37 60
richard.gyl@wanadoo.fr
www.cognacgylrichard.fr

Médaille d'Or *Médaille d'Argent* *Médaille de Bronze*
vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement en chambre d'hôtes*

Produits divers

VINS DE LIQUEUR

PINEAU DES CHARENTES AOC

Pineau des Charentes blanc vieux

Chainier Dominique et fils SARL
La Barde Fagnouse
17520 Arthenac
05 46 49 12 85
05 46 49 18 91

Audebert Claude
Rue du Soleil Levant
16170 Rouillac
05 45 21 76 86
05 45 96 81 36

SCEA Quétier
45 hl
La Guillonnerie
17130 Messac
05 46 70 66 58
05 46 70 65 62
scquetier@orange.fr

Pineau des Charentes blanc très vieux

SCEA Quétier
La Guillonnerie
17130 Messac
05 46 70 66 58
05 46 70 65 62
scquetier@orange.fr

H. Mounier SA
Reynac
49 rue Lohmeyer
16100 Cognac
05 45 82 45 77
05 45 82 83 04
marketing@hmounier.fr
www.polignac.fr

Pineau des Charentes rosé

Cave coopérative du Liboreau
18 rue de l'Océan
17490 Siecq
05 46 26 61 86
05 46 26 68 01
cave-du-liboreau@wanadoo.fr
www.liboreau.com

Maison Barbeau et Fils
Les Vignes
17160 Sonnac
05 46 58 55 85
05 46 58 53 62
barbeaumi@wanadoo.fr

Syntéane
ZI des Charriers
Les Perches
17100 Saintes
05 46 92 80 00
05 46 92 80 18
vpainturaud@synteane.fr
www.synteane.fr

H. Mounier SA
Reynac
49 rue Lohmeyer
16100 Cognac
05 45 82 45 77
05 45 82 83 04
marketing@hmounier.fr
www.polignac.fr

Richard Gyl
5 rue de la Rente
Figers
17800 Echebrune
05 46 96 37 60
05 46 96 37 60
richard.gyl@wanadoo.fr
www.cognacgylrichard.fr

SAS Tarin Claude et Michel
Chez Thiboire
23 rue de Briane
17260 Tanzac
05 46 94 23 80
05 46 94 12 54
château@cognac-pineau-tarin.com
www.cognac-pineau-tarin.com

Arrivé Jean-Guy et Bruno SAS
Bellevue
BP 5
17260 Virollet
05 46 94 21 39
05 46 94 51 02
jg.arrive@free.fr

EARL Barbotin Jean et Olivier
68 rue de Saintonge
17120 Meursac
05 46 96 20 00
05 46 90 72 88
natal.barbotin@wanadoo.fr

MACVIN DU JURA AOC

Macvin du Jura blanc

Domaine de Montbourgeau
53 rue de Montbourgeau
39570 L'Etoile
03 84 47 32 96
03 84 24 41 44
domaine;montbourgeau@wanadoo.fr
www.vin-du-jura.com

SARL Domaine Tissot Jacques
Lot 2
39 rue de Courcelles
39600 Arbois
03 84 66 14 27
03 84 66 24 88
courrier@domaine-jacques-tissot.fr
www.domaine-jacques-tissot.fr

SARL Domaine Tissot Jacques
Lot 1
39 rue de Courcelles
39600 Arbois
03 84 66 14 27
03 84 66 24 88
courrier@domaine-jacques-tissot.fr
www.domaine-jacques-tissot.fr

VIN DE LIQUEUR - CARTAGÈNE

Vin de liqueur - Cartagène blanche

Cartagène Darnaud - Dumas Sandrine
Mas Combleau
30580 Saint Just et Vaquières
04 66 83 11 18
04 66 83 37 28
cartagene-darnaud@wanadoo.fr

Cave Coopérative de Massillargues Atuech
La Plaine
30140 Massillargues Atuech
04 66 61 81 64
04 66 61 85 84
vignerons-porte-cevennes@wanadoo.fr
www.vin-sud.com

Médaille d'Or *Médaille d'Argent* *Médaille de Bronze*
vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement en chambre d'hôtes*

Produits divers

VINS DE LIQUEUR

VIN DE LIQUEUR - CARTAGÈNE

Vin de liqueur - Cartagène ambrée

Château Vaillé

1 rue de la Marguerite
34700 Salelles du Bosc
04 67 44 71 98
04 67 44 73 11
huguette.vaille@wanadoo.fr

Vin de liqueur - Cartagène rouge

EARL Domaine des Vieux Foudres - Chardonnaud

Rue des Vins
30350 Savignargues
04 66 83 43 88
04 66 83 29 87

Médaille d'Or *Médaille d'Argent* *Médaille de Bronze*
vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement en chambre d'hôtes*